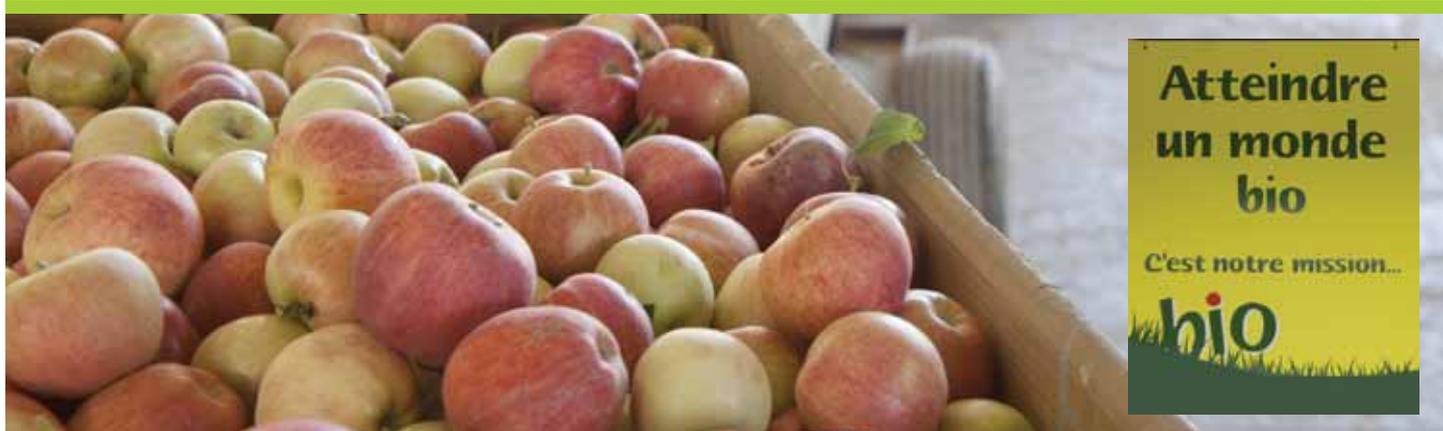




D É C O U V E R T E DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DES FRUITS & LÉGUMES BIO



Atteindre
un monde
bio
C'est notre mission...
bio

SOMMAIRE

Communiqué de synthèse	2
Santé, écologie, équité et précaution par Henri de Pazzis	3
Un peu d'histoire	4
Des valeurs fortes	5
Les intervenants	7
1. Les saveurs du bio	7
2. La production bio : des exploitations diversifiées	9
3. Les réseaux de distribution	13
Les chiffres clés	15
Le contexte réglementaire	18
A propos d'Interfel	19
Lexique	20
Contacts	21



COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE



Les professionnels français de l'agriculture biologique garantissent des produits bons et sains

Que signifie réellement "agriculture biologique" ?

Quelle réalité recouvre-t-elle ?

Il s'agit d'un mode de production spécifique, respectueux des équilibres écologiques visant la préservation de l'environnement. C'est un modèle agricole fondé sur la diversité des cultures, leur complémentarité.

Faire de l'agriculture biologique, cela implique que tous les acteurs de la filière soient engagés dans un respect rigoureux de la réglementation européenne (la France en a une lecture particulièrement stricte, en particulier dans l'élevage).

Soucieux d'offrir les meilleurs produits de leurs terroirs aux consommateurs, les professionnels participent à la préservation de la nature et s'inscrivent dans le développement d'une agriculture locale et responsable.

Le bio est moteur d'agriculture innovante, par les pratiques culturales qu'il développe et son respect de la naturalité des sols. Grâce à l'agriculture biologique, le consommateur peut découvrir, ou redécouvrir des variétés anciennes (petit épeautre, potimarron...) et surtout être rassuré quant à la qualité du contenu de son assiette.





Par Henri de Pazzis

Président de la Commission bio d'Interfel, président-fondateur de ProNatura

Il est utile, dans une période où les produits de l'agriculture biologique suscitent l'intérêt le plus vif de la société en général, de se pencher sur ses principes fondateurs. IFOAM¹ il y a plus de trente ans les a énoncés :

SANTÉ

L'agriculture biologique devrait soutenir et améliorer la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète, comme étant une et indivisible.

ÉCOLOGIE

L'agriculture biologique devrait être basée sur les cycles et les systèmes écologiques vivants, s'accorder avec eux, les imiter et les aider à se maintenir.

ÉQUITÉ

L'agriculture biologique devrait se construire sur des relations qui assurent l'équité par rapport à l'environnement commun et aux opportunités de la vie.

PRÉCAUTION

L'agriculture biologique devrait être conduite de manière prudente et responsable afin de protéger la santé et le bien-être des générations actuelles et futures ainsi que l'environnement.

Serons-nous fidèles à ces principes, qui sont constitutifs du projet même de l'agriculture biologique ?

Si elle est forte de son règlement unique en Europe depuis 1991, aucun d'entre nous, du producteur au consommateur, ne considère qu'elle ne soit réductible à ses définitions techniques. Les acteurs qui composent le paysage du marché bio – producteurs, metteurs en marché et transformateurs, distributeurs – réussissent à conjuguer leurs engagements éthiques et leur performance économique. Le lien solide établi entre les différents étages de la filière est une caractéristique de ce marché. Il a permis un développement harmonieux, dans la recherche permanente de l'équilibre de l'offre et de la demande. Il a fallu, et il faudra à l'avenir encore, du temps et de l'intelligence pour assurer ce développement dans des conditions de sécurité suffisantes, dans des conditions de durabilité, à la hauteur de la confiance du consommateur.

Il faut être convaincu que l'alimentation à l'avenir, tant sur le plan qualitatif que quantitatif passe par la renaissance d'une agriculture diversifiée, sur l'ensemble du territoire. L'agriculture biologique trouve sa pleine expression dans ce domaine, répondant aux enjeux majeurs de notre société qui établit désormais le lien entre la santé, l'alimentation et l'environnement, qui croit dans les qualités d'une économie locale diversifiée, éloignée des violences inhérentes à la spécialisation géographique, à la mono-culture. Elle répond également aux attentes d'un individu qui se considère moins comme un consommateur que comme un acteur responsable, en quête de sens, de lien et d'identité.

¹. International Federation of Organic Movements



Le bio en France : une histoire encore récente

Les années 20 : les balbutiements

L'agriculture biologique est née de l'initiative d'agronomes, de médecins, d'agriculteurs et de consommateurs qui, dans les années 1920, ont créé de nouveaux courants de pensée reposant sur des principes éthiques et écologiques. En Allemagne, Rudolf Steiner prône l'anthroposophie. Cette théorie considère que l'homme fait partie d'un équilibre cosmique qu'il doit comprendre pour pouvoir vivre en harmonie avec le monde qui l'entoure. H. Pfeiffer applique cette théorie à l'agriculture et donne naissance à la biodynamie. Elle se développe rapidement en Allemagne, en Suisse, en Angleterre, au Danemark et aux Pays-Bas. En 1930, H. Müller, homme politique suisse, donne une nouvelle orientation au bio. Ses objectifs sont à la fois économiques et socio-politiques : autarcie des producteurs, circuits courts entre la production et la consommation.

Les années 70 : la filière s'organise

Ces précurseurs ont initié un mode alternatif de production agricole privilégiant le travail du sol, l'autonomie et le respect des équilibres naturels liés à un projet de société global. Pourtant, dans les années 1950, l'agriculture a encore le plus souvent pour principal objectif de satisfaire les besoins alimentaires immédiats et d'augmenter le degré d'autosuffisance alimentaire au sein de l'Europe. Les techniques sont alors orientées vers l'augmentation de la productivité (mécanisation, développement des engrais chimiques et produits phytosanitaires etc.). Il faudra attendre la fin des années 1960 et le début des années 1970 pour que les importants changements sociologiques en cours dans le monde occidental influencent largement le développement de l'agriculture biologique. Celle-ci s'organise à l'échelle mondiale en 1972 sous l'égide de l'IFOAM, impulsée par l'association Nature et Progrès, courant indépendant ouvert à toutes les méthodes d'agriculture bio.

"Agriculture biologique", un terme protégé en France depuis 1980

Si la mise en pratique de l'agriculture bio en France dès le début des années 1960 en fait un pays pionnier, il faudra attendre les années 1980 pour que l'*agriculture biologique* connaisse un véritable essor avec l'accroissement du nombre de producteurs et les premières initiatives significatives dans la transformation et la commercialisation de produits bio. Le terme d'agriculture biologique est d'ailleurs légalement protégé depuis 1980. La législation fixe les conditions d'homologation des cahiers des charges et précise les substances pouvant être utilisées dans la production, la conservation et la transformation des produits agricoles bio.

Les années 90 : adoption d'un cadre réglementaire

Parallèlement à ces initiatives professionnelles, les organismes officiels travaillent pour la reconnaissance de l'agriculture biologique (recherches, mise en place de législations et subventions). Un travail qui aboutit à l'adoption d'un cadre réglementaire européen en 1992, suivi, en août 1999, de règles relatives à la production, l'étiquetage et l'inspection en matière d'élevage. La même année, l'agriculture biologique est reconnue dans le *Codex Alimentarius*.

En 2000 :

Au niveau européen, les produits issus de l'agriculture biologique bénéficient d'un logo protégé, qui, depuis 2010 est représenté par des étoiles disposées en forme de feuille sur fond vert.



Respect, durabilité, solidarité

Qu'est-ce que le bio ?

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'environnement, soucieux de préserver les ressources et équilibres naturels, et de protéger la biodiversité. Ainsi, l'agriculture biologique interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et des OGM (organismes génétiquement modifiés).

En fruits et légumes bio, la fertilité de la terre est obtenue selon des méthodes 100 % naturelles, comme la rotation des cultures et l'utilisation de matières organiques naturelles (fumier ou compost).

Pour protéger les cultures de leurs ennemis (ravageurs, maladies, mauvaises herbes), le producteur bio met en place sur ses parcelles ou dans ses vergers, des haies et des nids (maintien des prédateurs naturels, coccinelles, abeilles...).

Il choisit des variétés de plantes adaptées au terroir, pratique un désherbage mécanique ou manuel et respecte le cycle naturel des végétaux.

Le mode de production bio permet d'expérimenter des pratiques et des techniques innovantes, respectueuses de l'environnement. Ces méthodes sont de plus en plus reprises en agriculture conventionnelle.

La production de fruits et légumes bio, concrètement

Le producteur de fruits et légumes bio a recours à des pratiques culturales respectueuses de l'environnement. Afin de limiter l'apparition de problèmes nutritifs ou/et sanitaires contre lesquels les moyens d'action sont limités en bio (produits chimiques de synthèse interdits, que ce soit en fertilisation ou en lutte phytosanitaire), la production bio permet et oblige à raisonner les cultures en amont et à privilégier les actions préventives : c'est le principe de la prophylaxie. Le producteur bio est donc très attentif à ses cultures, et à l'évolution de l'environnement proche de ses parcelles et de ses vergers.

Les différentes pratiques culturales menées en bio ont deux objectifs principaux :

- maintenir / restaurer la fertilité et l'activité biologique du sol, puisque loin d'être un support inerte, le sol doit être capable de répondre au mieux aux besoins nutritifs de la culture.
- protéger les cultures contre leurs ennemis, qu'il s'agisse de ravageurs, de parasites, de maladies ou d'adventices (mauvaises herbes).

La mise au point par les producteurs biologiques de ces principales techniques de travail du sol (désherbage mécanique ou thermique) et de protection des plantes (lutte biologique, barrières physiques, ...) sert de dynamique d'innovation pour l'ensemble de l'agriculture.



En ce qui concerne la fertilité du sol et les besoins nutritifs des cultures, le producteur bio a recours aux pratiques suivantes :

- **la rotation des cultures** : alternance des cultures concernées avec des cultures de légumineuses, d'engrais verts ou de plantes à enracinement profond.
- **l'assolement** : répartition des cultures sur les parcelles, en tenant compte des besoins des cultures et des caractéristiques pédo-climatiques des parcelles.
- **l'utilisation de matières organiques naturelles** (compostées ou non), de sous-produits d'élevage provenant d'une exploitation conduite selon le mode de production biologique (ex. fumier de ferme) et d'engrais verts, ...

En ce qui concerne la protection des plantes contre leurs ennemis (parasites, ravageurs, maladies et adventices), le producteur bio a recours aux pratiques suivantes :

- le **respect des saisons et du cycle naturel** des végétaux
- l'utilisation de **variétés adaptées aux terroirs**, voire naturellement résistantes.
- le **faux semis** : travail du sol provoquant la levée anticipée des adventices, ce qui permet d'épuiser le stock de ces adventices contenues dans le sol.
- le **désherbage** mécanique et/ou manuel
- le choix d'un **programme de rotation** adapté
- la **lutte biologique**. Il s'agit de contrer les ennemis des cultures par la présence d'auxiliaires sur les parcelles. Ces auxiliaires sont des ennemis naturels des parasites, ravageurs et adventices des cultures (ex. coccinelle contre les pucerons). Le producteur bio favorise leur présence en entretenant des haies, des nids (ex. nichoir à mésange), ou encore en cultivant des plantes relais (ex. orge) qui peuvent abriter ces amis des cultures.
- l'utilisation d'**obstacles physiques contre les ravageurs** (filets, etc.).



LES INTERVENANTS

1. LES SAVEURS DU BIO



Laurent Combier, producteur de fruits et de vignes bio à Pont-de-l'Isère



« Nos sociétés ne font plus des citoyens, mais des consommateurs, soucieux d'obtenir tout, en abondance. Il faudrait éduquer les consommateurs et sensibiliser les citoyens, afin que soit réintroduite la notion de respect de la terre, de ses cycles et contraintes... », explique Laurent Combier.



Laurent Combier est le descendant de huit générations d'agriculteurs historiquement arboriculteurs qui se tournent progressivement vers la production de vin bio.

Le Domaine Combier est une propriété familiale fondée en 1962 et reprise par Laurent Combier en 1989. En 2010, le domaine a fêté ses quarante ans d'agriculture biologique.

Laurent Combier a deux passions premières dans la vie : le vin et l'aviation. Son père fut l'un des premiers, en 1970 à se lancer dans la viticulture et l'arboriculture biologiques quand la majorité désherba chimiquement. Tel un pionnier, il se lance dans la culture bio afin d'assurer la fertilité de la terre pour les générations futures. Au milieu des années 80, grâce à l'activité fruitière, il double la surface cultivée et relance la production de Croze Hermitage bio, aujourd'hui à la carte des plus prestigieux restaurants étoilés français et commercialisé à travers le monde.



Côté avion, son instructeur fut une sorte de Jean Mermoz, prêt à toutes les aventures. C'est peu de dire que Laurent Combier respecte ces pionniers qui, malgré les moqueries, ont ouvert la voie aux autres. Et tout ce qu'il fait dans la vie, il le fait avec finesse. Pour lui, la nature est vivante alors il observe minutieusement ses vignes et ses vergers mais il sait bien que rien n'est jamais pareil d'une année sur l'autre. Il a beaucoup lu mais il a compris que tout n'est pas écrit dans les livres alors il écoute la parole des anciens. Fort du passé familial, il espère bien tracer l'avenir pour ses enfants mais surtout sans les brusquer, en les accompagnant comme ses parents avec lui. La quarantaine à peine franchie, Laurent trouve qu'il s'est "affiné", un peu à l'image de son travail dans les vignes et du style de ses vins. Disons qu'il voit tout en profondeur, enraciné. Il n'abandonnera jamais ce patrimoine qu'il a reçu. Pour mieux le transmettre.



Le Domaine Combier en quelques chiffres

- **Superficie** : 50 hectares
- **Détail des cultures** : pêches, abricots, vignes
- **Tonnage/an** : 100 tonnes de pêches, 80 tonnes d'abricots, 1 200 hectolitres de vin (150 000 bouteilles)

Contact :

DOMAINE COMBIER
Laurent Combier
RN 7
26600 Pont-de-l'Isère
Tél. : 04 75 84 61 56
Email : domaine-combier@wanadoo.fr
Site Internet : www.domaine-combier.com



1. LES SAVEURS DU BIO



Dîner au Bistrot 7 d'Anne-Sophie Pic à Valence

Le Bistrot 7, Valence

Seule femme chef triplement étoilée au guide Michelin en France, Anne-Sophie Pic fête les 120 années de cuisine de sa dynastie qui, depuis son arrière grand-mère, n'a jamais cessé de remettre chaque jour sur la table cette excellence raffinée et chaleureuse qui caractérise la maison.

Pic 1889...

La Maison Pic a plus d'un siècle. Quatre personnalités fortes s'y sont succédées, deux femmes et deux hommes, une vraie famille. Une histoire, un goût, une manière de concevoir l'accueil des autres avec chaleur et amitié signent l'esprit maison, un esprit toujours d'actualité. Trois générations qui chacune fut distinguée de la troisième étoile.

Aujourd'hui, entourée d'une équipe qui lui ressemble, Anne-Sophie, la cuisinière, puisque c'est le titre qu'elle revendique, crée, invente, innove, dans un écrin à sa mesure. Pour s'approvisionner en fruits et légumes, Anne-Sophie Pic fait appel à un producteur local exclusif. Les produits bio lui permettent de trouver des goûts uniques grâce, notamment, aux variétés anciennes.

La Cuisine... un goût féminin

Si l'on devait ne retenir que trois mots de la cuisine, ce serait le respect, la saveur et la simplicité. Une simplicité toute féminine qui s'amuse de la recherche de la perfection et s'affirme dans la franchise des goûts.

La Fondation... donnons du goût à l'enfance !

Anne-Sophie Pic se lance dans une nouvelle aventure : accompagner les enfants dans une découverte sensorielle du goût, leur révéler combien celui-ci est source de plaisir et d'épanouissement, transmettre émotions et savoir. Elle s'engage donc durablement, en faveur de ces problématiques en créant sa Fondation : Donnons du goût à l'enfance !

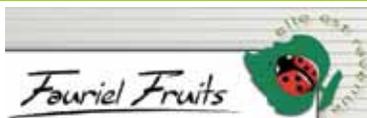
Contact :

BISTROT 7
 285, avenue Victor Hugo
 26000 Valence
 Tél. : 04 75 44 15 32
 Email : contact@pic-valence.com
 Site Internet : www.pic-valence.fr



LES INTERVENANTS

2. LA PRODUCTION BIO : DES EXPLOITATIONS DIVERSIFIÉES



Marc Fauriel, producteur de fruits bio au GAEC FAURIEL Frères à Loriol-sur-Drôme



« *Les fruits et légumes bio, c'est bon, c'est sain, c'est beau et c'est affaire de conviction, de partage et de responsabilité !* », explique Marc Fauriel.

Les Fauriel sont agriculteurs de pères en fils. Depuis 3 générations le domaine est géré en famille, cousins et frères apportent leurs compétences variées et cherchent à mieux connaître l'environnement de leurs vergers. Le domaine compte trente ans d'expérience dans l'agriculture biologique. Producteur historiquement engagé, Marc Fauriel revendique la "spécificité Fauriel" : l'échange de savoirs-faire avec la filière agricole classique pour une mise en commun des bonnes pratiques. Objectifs pour cet agriculteur : échanger, s'enrichir mutuellement afin d'optimiser les rendements tout en réduisant toujours plus l'impact de cette activité sur l'environnement.



Le Domaine Fauriel Fruits propose une gamme de produits bio et de produits issus d'une culture raisonnée conciliant qualité et respect de l'environnement.

Pour la famille Fauriel, l'agriculteur doit rester conscient du poids de chaque intervention humaine sur la terre, la plus légère soit-elle, et de ce fait, se faire fort d'anticiper les conséquences et mettre en œuvre les solutions adéquates.



Le domaine Fauriel Fruits en quelques chiffres

- Superficie : 100 hectares
- Tonnage/an : 2 250 tonnes dont 960 en pommes
- Détail des cultures bio : pomme, poire, abricot et cerise
- Détail des cultures certifiées qualité France et Label Rouge : nectarine et pêche

Contact :

GAEC FAURIEL FRÈRES
Marc Fauriel
Domaine Les Ventis
26270 Loriol-sur-Drôme
Tél. : 04 75 63 86 82
Email : marc.fauriel@fauriel-fruits.fr
Site Internet : www.producteur-bio-drome.fr



2. LA PRODUCTION BIO : DES EXPLOITATIONS DIVERSIFIÉES



Christian Panissod, producteur de fruits et légumes bio à Loriol-sur-Drôme



« *L'agriculture biologique c'est un engagement personnel, un pari ambitieux à réussir pour les générations futures, mêlé à la passion de la recherche et de l'innovation* », explique Christian Panissod.

Biomeilles est une ferme familiale bio depuis 1980 qui produit principalement des fruits et des jus de fruits bio. Afin de répondre aux contraintes de rotation des sols cultivés et diversifier ses revenus, Christian Panissod développe depuis peu une culture de légumes et privilégie la réintroduction de variétés anciennes comme la courge 'butternut'.



Salarié agricole, Christian Panissod se lance dans l'agriculture bio par conviction et respect de l'environnement. Il rachète en 1993 l'exploitation de 5 hectares, bio depuis 30 ans, sur laquelle il travaille alors. Son exploitation compte aujourd'hui 11 hectares de production de fruits et légumes à 100 % bio. Passionné par l'environnement et "géo trouve tout" infatigable, il passe 70 heures par semaine au contact de sa terre et à la recherche de nouveaux procédés naturels efficaces afin de limiter les risques d'attaques parasitaires que subissent parfois les cultures.



Le domaine Biomeilles Fruits en quelques chiffres

- **Superficie** : 11 hectares
- **Tonnage/an** : 100 tonnes
- **Détail des cultures** :
 - Fruits : pomme, poire, raisin de table, cerise, pêche, nectarine blanche, coing, kiwi
 - Légumes : courge 'butternut', potimarron, ail frais, échalotes de tradition, pomme de terre.

Contact :

BIOMEILLES FRUITS
Christian Panissod
Les Petites Meilles
26270 Loriol-sur-Drôme
Email : biomeilles-fruits@club-internet.fr
Portable : 06 14 39 86 83



2. LA PRODUCTION BIO : DES EXPLOITATIONS DIVERSIFIÉES



SAVOIR FRUIT
MONTEUX

BRIO
FRANCE

Sylvain Monteux, producteur chez Savoir Fruit à Cliousclat



Savoir Fruit et Brio France, exemple de commercialisation d'un produit bio par excellence : le kiwi

« Il faut réintroduire l'humain dans les points de vente, pour aider les consommateurs à appréhender les spécificités des produits bio et donc à mieux choisir leurs fruits et légumes », s'accordent à dire Sylvain Monteux (Savoir Fruit) et Franck Nublat (Brio France).

Producteurs et intermédiaires peuvent travailler main dans la main, en confiance afin d'établir un partenariat "gagnant – gagnant", démonstration avec Savoir Fruit et Brio France.



Savoir Fruit est une société familiale de production de fruits bio. Depuis 8 générations les hommes de cette famille cultivent la terre, dans le respect de l'environnement et des générations futures. Savoir Fruit s'est tourné vers la culture de kiwi bio qui représente une singularité : son rendement est quasi identique au kiwi classique. Pour ce producteur, ce choix économique s'est imposé, il pense qu'à l'avenir les kiwis pourraient tous être bio.



Brio France fut créée par Franck Nublat en 2006 (comme filiale d'une société italienne) dans le but de mettre en place, gérer, construire et soutenir le bio destiné aux GMS. Brio France cultive ses particularités : assurer l'approvisionnement en GMS durant les 12 mois de l'année et soutenir les producteurs.



Savoir Fruit en quelques chiffres

Superficie : 100 hectares

Tonnage/an : 1 800 tonnes dont 350 en kiwis bio

Détail des cultures : kiwi bio, pêche, nectarine, abricot

Contacts :

SAVOIR FRUIT
Sylvain Monteux
Le Piolet
26270 Cliousclat
Tél. : 04 75 63 02 04
Email : sylvain.monteux@savoirfruit.com
Site Internet : www.savoirfruit.com

BRIO
Franck Nublat
Quartier Beauvert
26760 Monteleger
Tél. : 04 75 43 82 00
Email : f.nublat@briospa.com
Site Internet : www.briospa.com

2. LA PRODUCTION BIO : DES EXPLOITATIONS DIVERSIFIÉES



Henri Marce, producteur de fruits et légumes bio à Montlaur-en-Diois



« *Bio, bon, beau, changeons les mentalités !* », explique Henri Marce.

Caprinoix est une exploitation de 80 hectares que dirige Henri Marce. Converti à l'agriculture biologique en 1995, du fait des rendements faibles des terres dans cette partie de la Drôme, la culture bio s'est imposée pour cet agriculteur engagé mais réaliste. Il lance la production légumière plein champ en 2000.

A travers sa conversion au bio, Henri Marce a modifié sa façon de travailler et son rapport à la culture de la terre. Avec le bio il retrouve le plaisir d'être agriculteur : à la fois proche de sa terre au quotidien et de ses clients et partenaires.



Aujourd'hui propriétaire d'une exploitation diversifiée de fruits, légumes et céréales, Henri Marce expérimente de nouveaux horizons avec la culture de variétés de légumes "anciens" ou inédites dans la région comme le melon.

Le domaine Caprinoix en quelques chiffres

Superficie : 80 hectares

Tonnage/an : 170 tonnes

Détail des cultures : potimarron, ail, melon, oignon port graine, maïs doux, gel luzerne, petit épeautre, blé d'alimentation, muscade de provence (courge), soya, chardon marie, chanvre pour huilerie

Contact :

CAPRINOIX
Henri Marce
L'Hermiton
26130 Montlaur-en-Diois
Tél. : 04 26 58 80 72
Email : caprinoix@orange.fr



LES INTERVENANTS

3. LES RÉSEAUX DE DISTRIBUTION



Vectabio, plateforme de distribution hors domicile à Livron-sur-Drôme

VECTABIO a été créée en avril 2010 sur la volonté d'acteurs historiques engagés et implantés sur leur marché depuis plus de 20 ans.

VECTABIO est une plateforme de distribution nationale de produits exclusivement issus de l'agriculture biologique (multiproduits), basée à Livron dans la Drôme. Elle revendique 2 compétences majeures : la sélection de produits et la logistique de livraison nationale.

Répartition du marché VECTABIO EN 2010

-  SRC
-  CENTRES DE LOISIRS
-  RESTAURATION D'ENTREPRISE
-  CHR
-  CENTRES MEDICO SOCIAL
-  ETS SCOLAIRES AUTOGERES
-  DIVERS



VECTABIO apporte à ses clients la garantie sur l'origine de ses produits, une livraison nationale à température dirigée et privilégie une origine des produits nationale, si possible régionale, voire locale.

VECTABIO s'adresse principalement à la **restauration hors domicile** : restauration collective (87 %) – restauration commerciale (13 %).

Du 1^{er} mai au 31 décembre 2010 Vectabio a livré **45 000 produits sur 200 établissements**.

Contact :

VECTABIO
Corinne Vairon
3, rue Alfred Favot
26250 Livron-sur-Drôme
Tél. : 04 75 80 07 15
Email : corinne.vairon@vectabio.com

3. LES RÉSEAUX DE DISTRIBUTION



Nature et Santé

**Frédéric Hennion, distributeur spécialisé
chez Nature et Santé à Valence**



« Au-delà de notre métier de vendeur spécialisé, nous apportons à nos clients des conseils et un accompagnement quotidien. Le bio, ça s'explique et ça s'apprend... », explique M. Roux, propriétaire de Nature et Santé.

Nature et Santé est une enseigne spécialisée dans le bio. Elle dispose de deux magasins à Valence dotés d'une gamme de produits diversifiés allant des fruits et légumes aux cosmétiques en passant par l'aromathérapie.

L'entreprise est fondée en 1971 par M. et Mme Roehrich, agriculteurs bio, dans un premier temps pour écouler la production et en assurer le développement ; les enfants prennent la suite et créent le 1^{er} supermarché bio de la région en mai 1998. En 2006, au départ en retraite des dirigeants, M. Roux rachète l'enseigne et entame sa reconversion professionnelle avec l'appui de l'équipe en place. En effet, l'objectif du repreneur demeure dans la lignée de l'équipe précédente en valorisant les atouts de cette entreprise indépendante, proche des producteurs et soucieuse de garantir des produits de qualité à ses clients. Nature et Santé à Valence fête en 2011 ses 40 ans d'existence avec 2 points de vente à Valence.

Les partenaires commerciaux de Nature et Santé sont des grossistes nationaux et des producteurs locaux. Ces derniers prennent une part de plus en plus importante, surtout en période de forte saison de production locale. Un partenariat se développe d'année en année avec certains pour assurer à Nature et Santé un approvisionnement régulier et aux partenaires des quantités et des prix contractualisés. Le recours aux grossistes reste cependant incontournable pour une bonne part, car ils assurent la gestion du regroupement des producteurs et de la planification des cultures à grande échelle.

Pour répondre aux attentes variées de leurs clients, des rayons spécialisés (sans gluten par exemple) et des conseils d'utilisation des produits ont été développés, et des sessions d'information sont régulièrement dispensées.

Les perspectives de Nature et Santé sont : maintenir un haut niveau de qualité, mettre en avant de plus en plus de produits présentant un cahier des charges allant au-delà du bio (Demeter, Nature et Progrès). Poursuivre et accroître le lien établi avec les producteurs locaux, avec l'aide des instances existantes ayant pour objectif une démarche bilatérale équitable. Adapter leur offre aux besoins de la clientèle. Maintenir un équilibre prix-qualité permettant un accès facilité à une saine consommation, notamment en adaptant en continu la gamme baptisée "premiers prix".

Contact :

NATURE ET SANTÉ
Frédéric Hennion
442, avenue de Chabeuil
26000 Valence
Tél. : 04 75 43 84 06
Email : fred.natureetsante@orange.fr



LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES BIOLOGIQUES

La production biologique poursuit sa progression en 2010

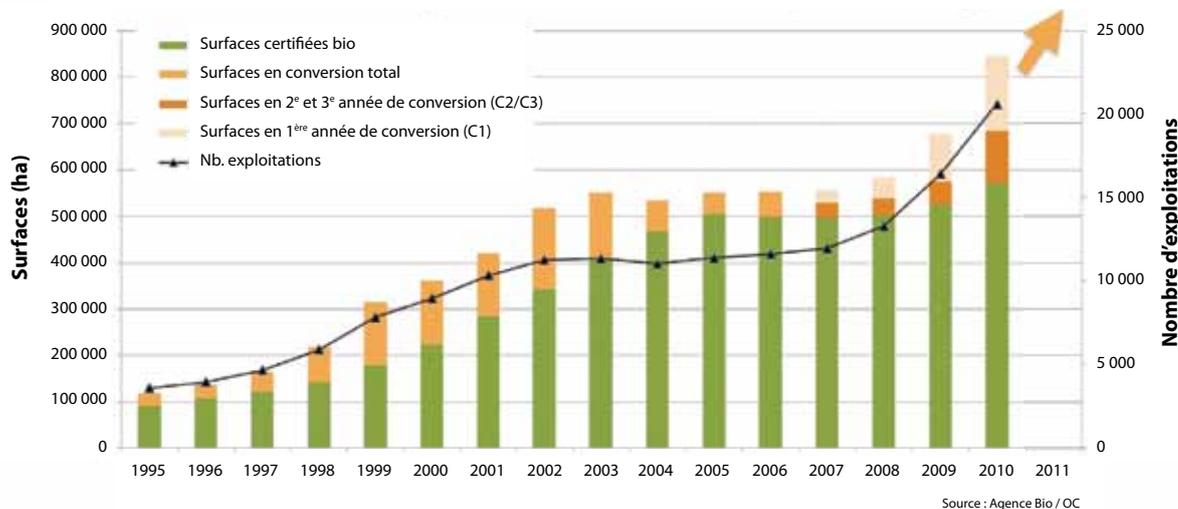
En France, en 2010, le nombre d'exploitations a augmenté de + 25 % par rapport à 2009 (**20 604 exploitations fin 2010**), le marché des produits alimentaires bio a progressé de + 32 % en 2 ans et la restauration collective a triplé ses achats bio en 2 ans. Fin 2010, le bio représentait **3 % de la SAU totale en France** avec 845 440 ha.

Les premières tendances 2011 confirment la poursuite du mouvement : au cours des 4 premiers mois de l'année 2011, plus de 1 120 nouvelles exploitations ont été engagées dans la conversion au bio.

→ En 2010, **40 % des exploitations bio en France** ont produit des fruits et légumes. La répartition des surfaces (certifiées + conversion) est un peu plus importante pour les fruits biologiques, avec **18 741 ha** (+ 43 % par rapport à 2009) contre **15 723 ha** pour les légumes (+ 24 % par rapport à 2009).

	Surface 2010	Evolution /09	Part SAU bio
Fruits biologiques	18 741 ha	43 %	2,2 %
Légumes biologiques	15 723 ha	24 %	1,8 %
Total	34 464 ha		

Evolution du nombre d'exploitations et des surfaces en mode de production biologique



La production biologique française par rapport à l'Europe

En 2008, la France se situait au **13^e rang mondial** et au **6^e rang européen** pour les surfaces bio (derrière l'Espagne, l'Italie, l'Allemagne et le Royaume-Uni).

Répartition de la production en France

La région **PACA** est la 1^{ère} région en part de SAU bio avec 10,5 % en 2010, tandis que la région **Midi-Pyrénées** est la première en surface bio (bio + conversion) avec 105 500 ha.

La région **Rhône-Alpes** est quant à elle la première région en nombre d'exploitations bio avec 2 290 exploitations répertoriées en 2010.

→ En 2010, l'Agence Bio a comptabilisé 3 375 ha en fruits et 1 122 ha en légumes en **Rhône-Alpes** (dont 1 421 ha en fruits et 424 ha en légumes dans la Drôme).

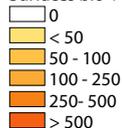
La production française de fruits biologiques

La production fruitière biologique est principalement **située dans les bassins de production fruitière**.

La part est plus marquée pour les régions du Sud, qui s'explique par la prédominance des fruits à noyaux (abricots et prunes).

→ En 2010, la **première région de production de fruits biologiques était Rhône-Alpes** (3 375 ha), suivie de l'Aquitaine (3 176 ha).

Surfaces bio + conversion (ha)

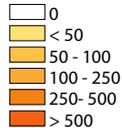


La production française de légumes biologiques

Pour la production de légumes biologiques, les régions les plus productrices correspondent également aux **bassins de production**.

→ En 2010, la **première région de production de légumes biologiques était la Bretagne**. La région Rhône-Alpes comptabilisant 961 ha, soit la 5^e région de France.

Surfaces bio + conversion (ha)



Quelques repères sur le marché biologique

Marché bio global

En **France**, le chiffre d'affaires du marché de l'alimentation biologique a été évalué à **3,4 milliards d'euros en 2010**. Il représente 2 % du marché alimentaire (contre 1 % en 2005).

Marché bio fruits et légumes

Le chiffre d'affaires des fruits et légumes bio représente, en 2010, **569 millions d'euros, soit 20 % des ventes bio (+ 9 % par rapport à 2009)**.

Les dépenses consacrées aux fruits et légumes en 2010 ont représenté 16 % du total alimentaire.

Sur le total alimentaire bio, les fruits et légumes bio ont représenté 20 % des dépenses.

→ **les bio-consommateurs achètent donc plus de fruits et légumes**

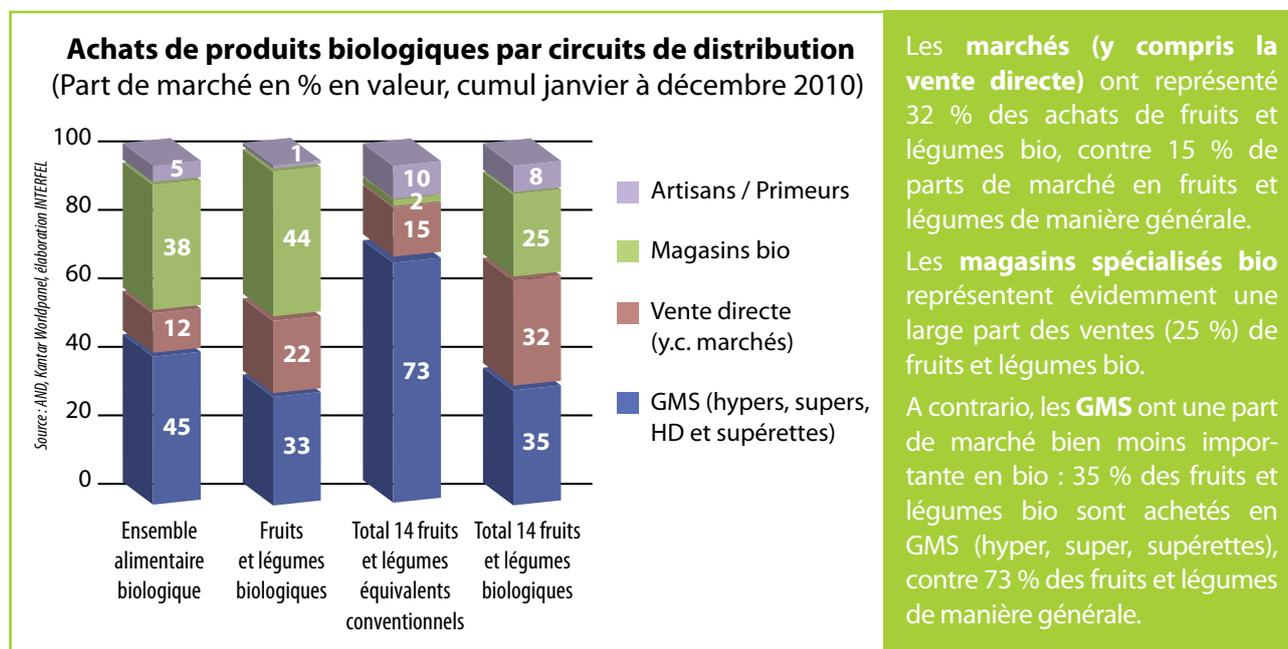
Commerce extérieur :

En 2009, pour les fruits & légumes, on serait sur 65 % d'import.

La production française, avec des surfaces certifiées bio en hausse (+ 14 % en fruits et + 21 % en légumes en un an), est en mesure de satisfaire de plus en plus la demande des consommateurs français, d'où une amorce de diminution des "importations" au sens large, venant de pays membres de l'UE ou de pays tiers. Les importations demeurent cependant inévitables dans le secteur des fruits exotiques, l'un des principaux concernés par les approvisionnements extérieurs.

Circuits de distribution

Le panel Kantar (suivi de la consommation à domicile de 14 fruits et légumes bio) montre que la distribution des fruits et légumes bio présente des spécificités par rapport à la distribution globale des fruits et légumes.



Consommation en hausse

43 % des Français ont consommé un produit bio au moins une fois par mois en 2010 (contre 46 % en 2009). Les fruits et légumes figurent au 1er rang des produits bio consommés : 80 % des acheteurs de bio disent en consommer.

→ En 2010, les ménages français ont acheté **3,7 kg de fruits et légumes bio** (soit + 6 % / 2009) et ont dépensé 8,5 € (soit + 10 % / 2009).

Les produits vedettes sont (parts de marché en volume) :

En légumes (sur le panel suivant : carotte, chou-fleur, concombre, courgette, melon, oignon, poireau, salade, tomate) :

- Les carottes (18 %)
- Les tomates (14 %)
- Les salades (7 %)

En fruits (sur le panel suivant : kiwi, nectarine, pêche, poire, pomme) :

- Les pommes (20 %)
- Les kiwis (5 %)
- Les poires (5 %)

En ce qui concerne les prix : +3,8 % / 2009 et + 8 % / moy. 2006-2008.

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Une réglementation rigoureuse

Les fruits et légumes bio n'échappent bien évidemment pas à la réglementation générale de base des fruits et légumes frais. En plus de cette réglementation globale, les produits issus de l'agriculture biologique sont soumis à des règles supplémentaires rigoureuses : **principes de production, de préparation et d'importation, listes positives de produits utilisables** (fertilisation, traitements, transformation...), **définition des pratiques par type d'élevage, principes de contrôles, de certification, de sanction et d'étiquetage.**

Plusieurs niveaux

Au niveau mondial, la réglementation bio est définie par le *Codex Alimentarius*. Ce texte, créé en 1963 est continuellement enrichi depuis et définit des normes alimentaires, des lignes directrices, etc. Au niveau européen, la réglementation de l'agriculture bio définie par **le règlement CE n°834/2007 interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse, d'OGM (organismes génétiquement modifiés) et impose la gestion durable et le respect de la biodiversité** (rotation des cultures, lutte biologique, etc.).

L'étiquetage, une donnée fondamentale

Les mentions portées sur l'emballage constituent la principale source de renseignements et de transparence pour les consommateurs.

En plus des règles générales d'étiquetage, les produits biologiques sont obligatoirement identifiés par des mentions spécifiques : **la référence au mode de production "agriculture biologique", le nom et/ou le numéro d'agrément de l'organisme certificateur.**

Deux logos pour identifier les produits bio



Le logo bio européen

La Commission européenne a créé en mars 2000 un logo communautaire complété par la mention facultative "Agriculture Biologique - Système de contrôle CE". Son utilisation repose sur le principe du volontariat dès lors que les méthodes de production et les produits répondent aux conditions fixées par les règlements de l'Union européenne. **Ce logo garantit que les produits contiennent au moins 95 % d'ingrédients produits selon le mode biologique**, satisfont aux règles du régime de contrôle officiel et portent le nom du producteur, du préparateur ou du vendeur ainsi que le nom et le numéro de code de l'organisme de contrôle agréé.



Le logo AB

Le logo AB français, créé en 1985, est une marque collective de certification et d'usage volontaire. Propriété du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, celui-ci en contrôle les conditions d'usage et le graphisme. Il garantit un aliment composé **d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique**, mettant en œuvre des **pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal, le respect de la réglementation en vigueur en France**, et une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics français, répondant à des critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité tels que définis par la **norme européenne EN 45011.**

Points de repères pour les consommateurs

Les Français sont de plus en plus nombreux à connaître la marque AB : **en 2010, 89 % des français reconnaissent le logo AB**, et 13 % le tout nouveau logo européen (l'ancien possédant une notoriété de 31 % en 2009).

A PROPOS D'INTERFEL



Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais

Créée en 1976, INTERFEL rassemble et représente tous les métiers de la filière Fruits & Légumes frais de la Production à la Distribution. Elle est reconnue comme seule Interprofession nationale pour les fruits et légumes frais par les Pouvoirs Publics qui lui délèguent le pouvoir d'élaborer des accords interprofessionnels qui font force de loi. INTERFEL est reconnue par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996.

Interfel agit également auprès du grand public en favorisant la consommation régulière de fruits et légumes frais. Interfel participe ainsi activement à la lutte contre l'obésité et contre certaines maladies comme le cancer et les maladies cardio-vasculaires.

Interfelbio, la Commission bio d'Interfel

Afin de prendre en compte les spécificités des fruits et légumes bio, Interfel a créé une **Commission bio** en 2001. Elle est composée de représentants désignés par les différentes familles professionnelles membres d'Interfel (de la production à la distribution), et des organismes tels que FranceAgriMer, le CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) et le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.

Les objectifs d'Interfelbio sont **de favoriser le dialogue et les échanges, et d'éclairer la réflexion** via la mise à disposition de chiffres et d'études. Dans le cadre de ses actions et ses échanges, la Commission a travaillé depuis 2003 sur la promotion et la communication autour des fruits et légumes bio. Plusieurs programmes ont été mis en œuvre afin de développer la connaissance des professionnels sur ces produits et de développer les ventes.

ADVENTICE :

En agronomie, ce terme désigne une plante indésirable à l'endroit où elle se trouve, désignée dans le langage courant par l'expression "mauvaise herbe".

APPORTS NUTRITIFS COMPLÉMENTAIRES :

Engrais et amendements du sol.

Le rôle des amendements est d'améliorer la structure du sol ainsi que son pH et si possible gommer ses défauts.

AUXILIAIRE :

Les organismes auxiliaires jouent un rôle fondamental pour l'agriculture : certains contribuent à la fertilité des sols (collemboles, lombrics), d'autres apportent leur concours à la production (pollinisateurs : abeilles, bourdon) et enfin d'autres maintiennent un équilibre dans les populations de ravageurs (parasitoïdes* et prédateurs*).

** Parasitoïdes : ces derniers se développent sur ou dans un autre organisme. Les petites espèces colonisent pucerons et psylles tandis que les grosses choisissent les chenilles et les coléoptères.*

** Prédateurs : nombreuses espèces tels les carabes, les coccinelles, les araignées. Tous sont de redoutables prédateurs des ravageurs des cultures tels que les pucerons, les chenilles, les thrips, les acariens et les cochenilles.*

CODEX ALIMENTARIUS :

Programme commun de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) créé en 1963 pour définir des normes alimentaires au plan international.

www.codexalimentarius.net

IFOAM :

Organisation Internationale des Mouvements d'Agricultures Biologiques.

www.ifoam.org

PRODUITS PHYTOSANITAIRES :

Produit utilisé pour soigner ou prévenir les maladies des organismes végétaux. Il s'agit d'une substance active ou d'une association de plusieurs substances chimiques ou micro-organisme d'un liant et éventuellement d'un solvant éventuellement accompagnés d'adjuvants ou d'un tensioactif.

RAVAGEUR :

Un insecte ravageur est un insecte nuisible pour les cultures agricoles, pour les arbres et la végétation en général.

Ex : pucerons, chenilles ...

SAU :

Surface agricole utile.

CONTACTS

AGENCE OPEN SPACE

Service de presse

- **Alexandra Romano** | Tél. : 01 47 64 19 80 | Mail : alexandra@openspace.fr
- **Eugénie Dautel** | Tél. : 01 47 64 19 80 | Mail : eugenie@openspace.fr

INTERFEL

Service Information-Communication

- **Sabine Coudert** | Tél. : 01 49 49 15 25 | Mail : s.coudert@interfel.com
- **Muriel Vény** | Tél. : 01 49 49 18 82 | Mail : m.veny@interfel.com

Directrice du service Économie

- **Valérie Sené** | Tél. : 01 49 49 15 15 | Mail : v.sene@interfel.com

Animation Commission bio

- **Floraine Vieux-Rochas** | Tél. : 01 49 49 10 91 | Mail : f.vieux-rochas@interfel.com

INTERFEL

Interprofession des fruits et légumes frais
19, rue de la Pépinière - 75008 PARIS
Tél. : 01 49 49 15 15
Fax : 01 19 49 15 16
www.interfel.com